

Türkische Pizza mit Dönerfleisch

Für 4 Portionen

1 fertiger Pizzateig	1 Tube Tomatenmark	1 Dose geschälte Tomaten
2 Schalotten	2 Zitronen	Knoblauch
Basilikum, Thymian	Oregano, Petersilie	Kreuzkümmel, Chilipulver
200 g Quark	1 Eisbergsalat	1 rote Paprika
200 g Hühnerbrust	150 g Hackfleisch	

Die Schalotten und den Knoblauch schneiden und in Öl anschwitzen. Das Hackfleisch anbraten, die geschälten Tomaten, gewürfelte Paprika, Tomatenmark und Kreuzkümmel dazugeben.

Den Teig mit Mehl bestäuben, ausrollen und mit der Hacksoße bestreichen. Das Ganze 15 Minuten auf mittlerer Schiene bei 200 Grad backen. Die Hühnerbrust in Streifen schneiden und anbraten, mit Knoblauch, Kreuzkümmel und Chili würzen. Den Salat putzen, in Streifen schneiden und mit Quark und Kräutern verrühren.

Hühnergeschnetzeltes und Salat auf dem fertig gebackenen Pizzaboden verteilen und die Pizza einrollen.

Frank Rosin am 24. Juli 2014